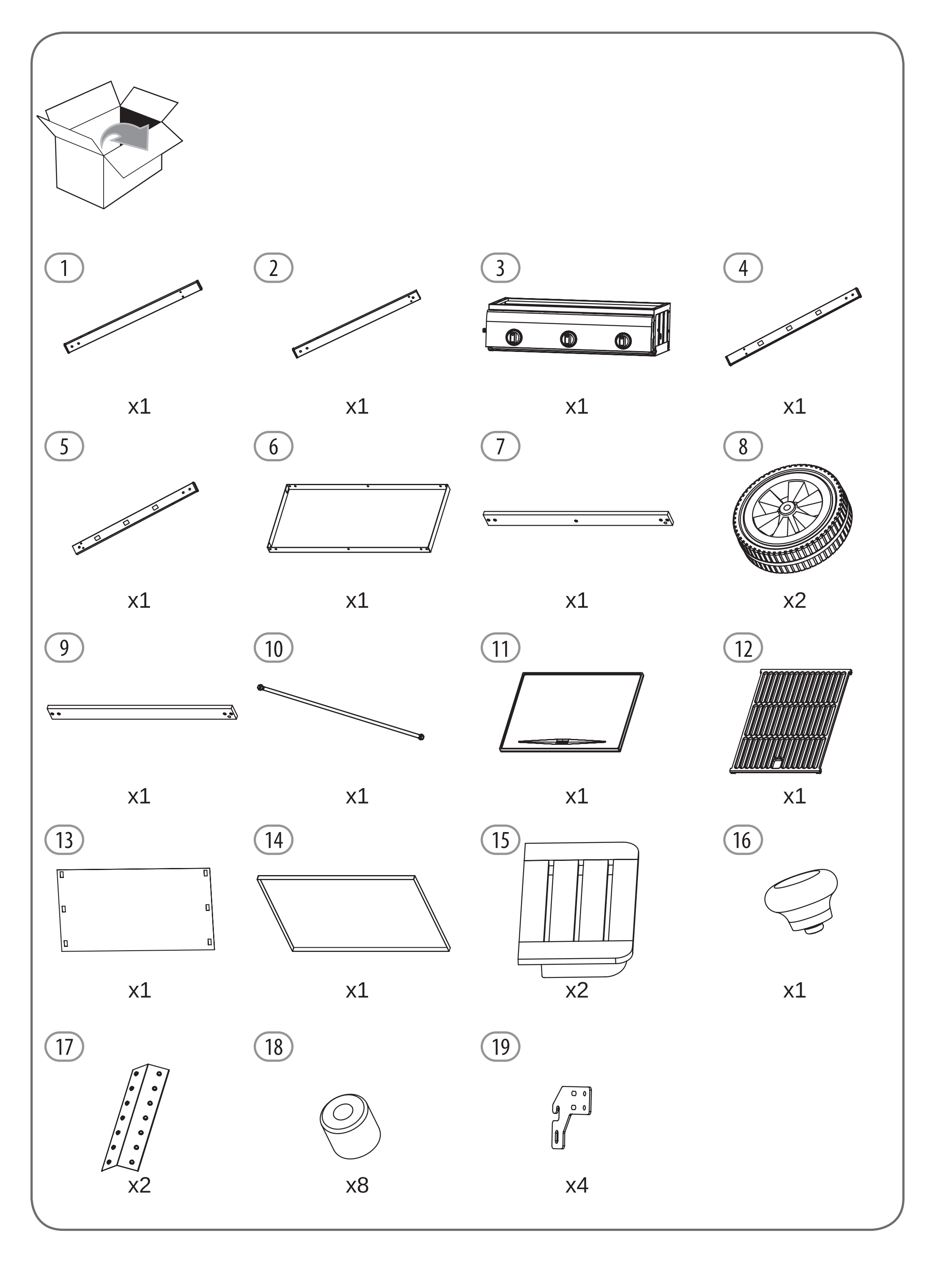


WOMBAT







1
x1
2
x1
3
x1
4
x1
5
x1
6
x1
7
x1
8
x2
9
x1
10
x1
11
x1
12
x1
13
x1
14
x1
15
x2
16
x1
17
x2
18
x8
19
x4

(20)

1/4-20UNC *12
X 18

(21)

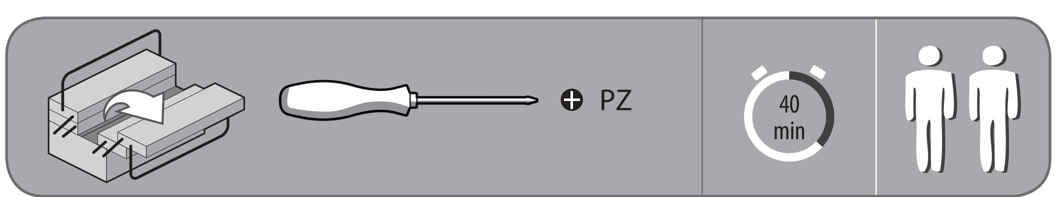
M6*25
X 8

(22)

M6*95
X 8

(23)

M6 *24
X 8



1

1 X 1
2 X 1
4 X 1
5 X 1
6 X 1
7 X 1
9 X 1
20 X 1
21 X 8

PZ

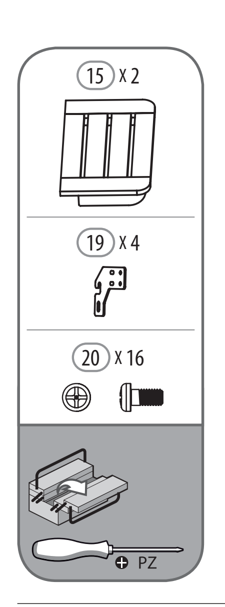
9
20
6
21
A
A
A
A
A
7
4
1
2
5

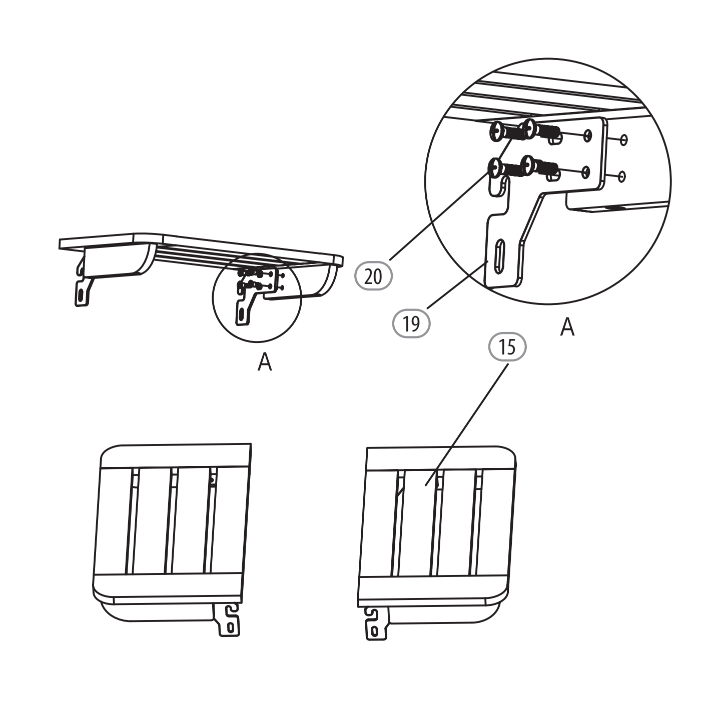
2

10
8

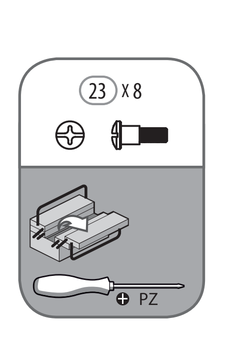
8 X 2
10 X 1

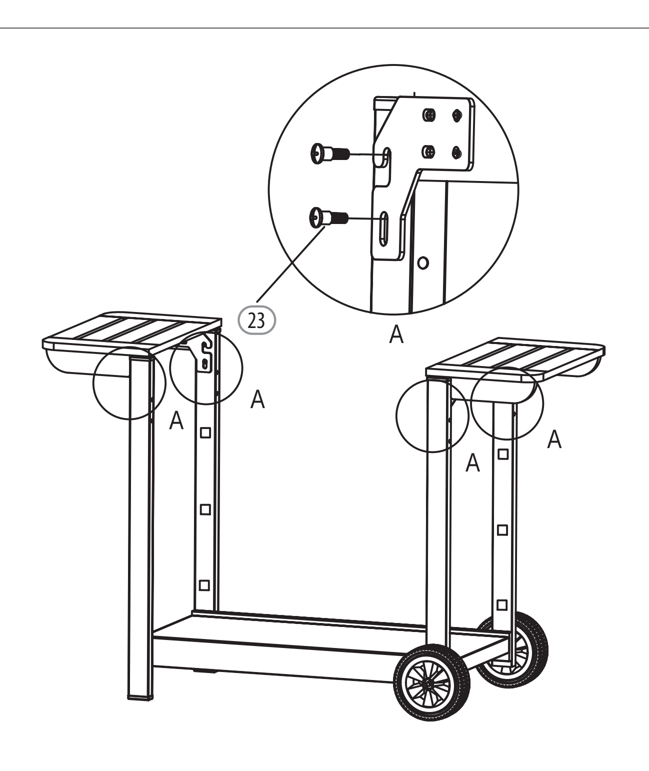

3


15 X 2
19 X 4
20 X 16
PZ

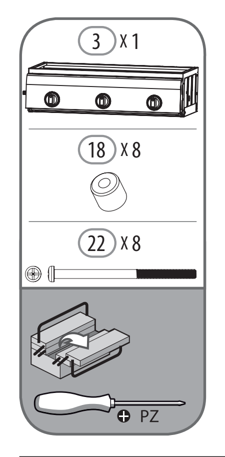

20
19
A
A
15

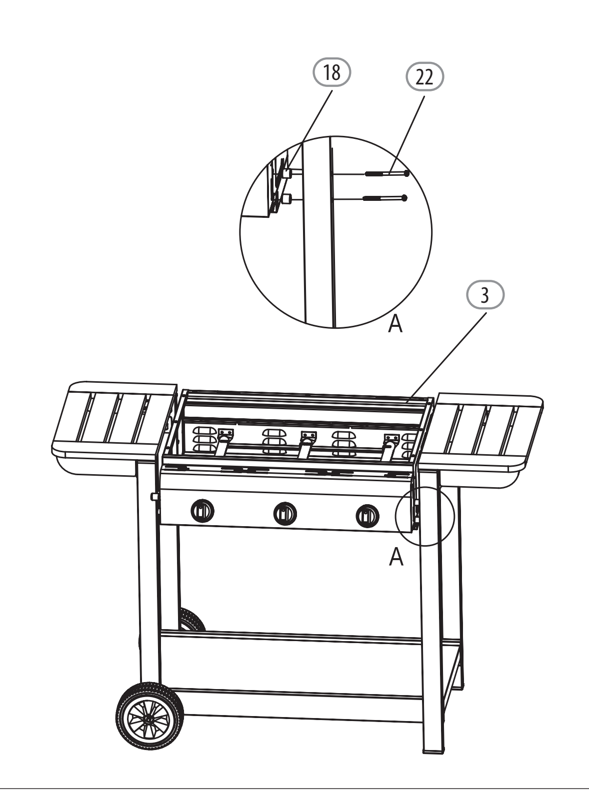

4


23 X 8
PZ

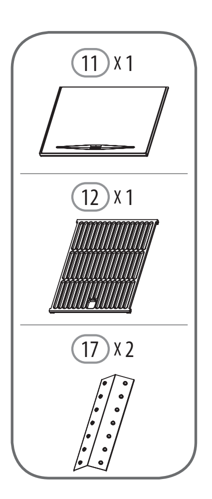

23
A
A
A
A
A

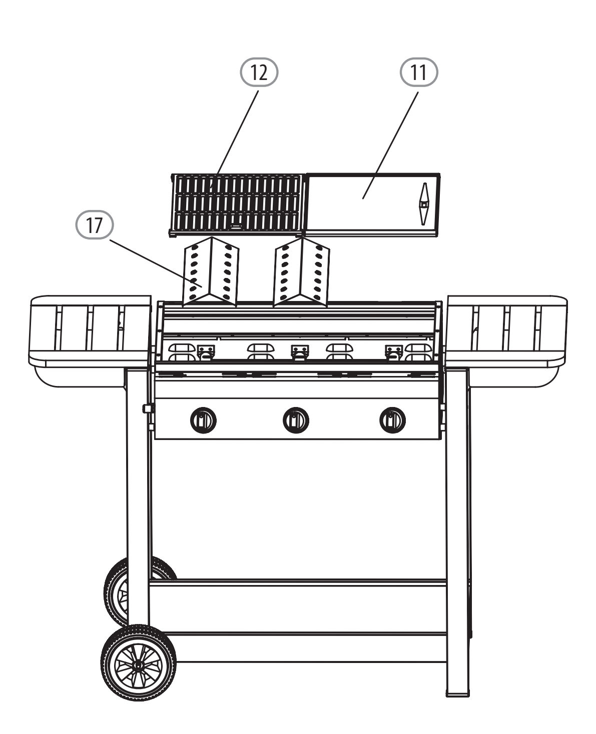

5


3 X 1
18 X 8
22 X 8
PZ

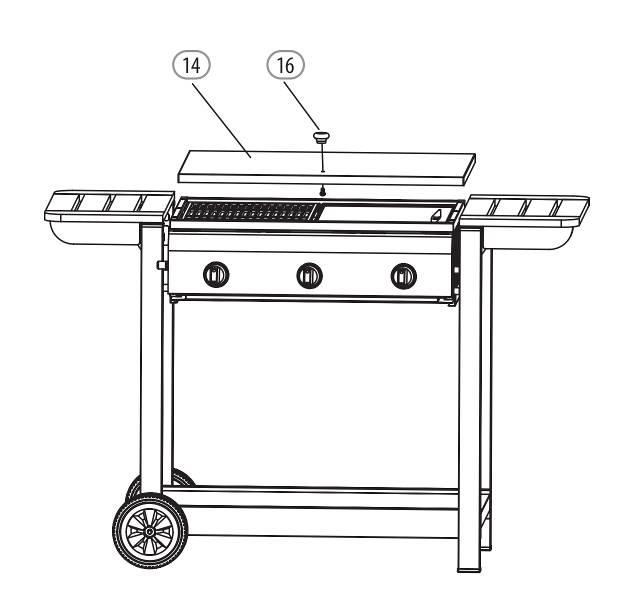

18
22
A
3
A

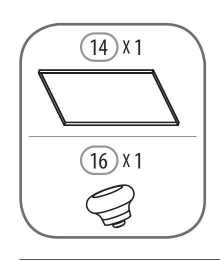

6


11 X 1
12 X 1
17 X 2

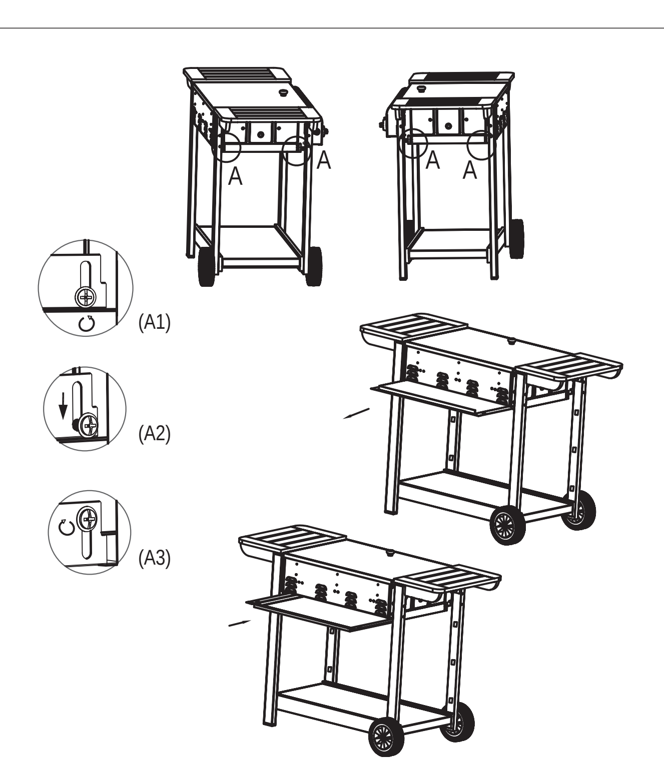

12
11
17



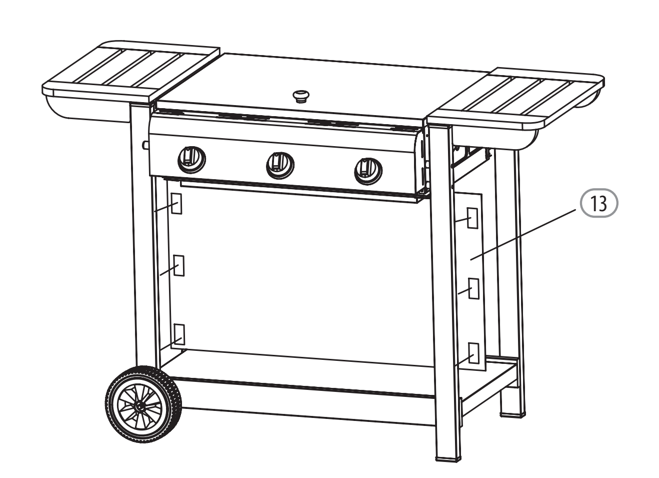


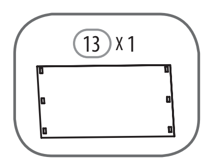


8

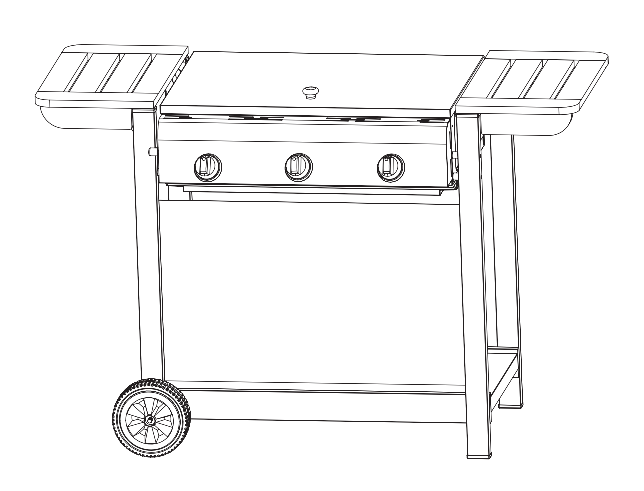


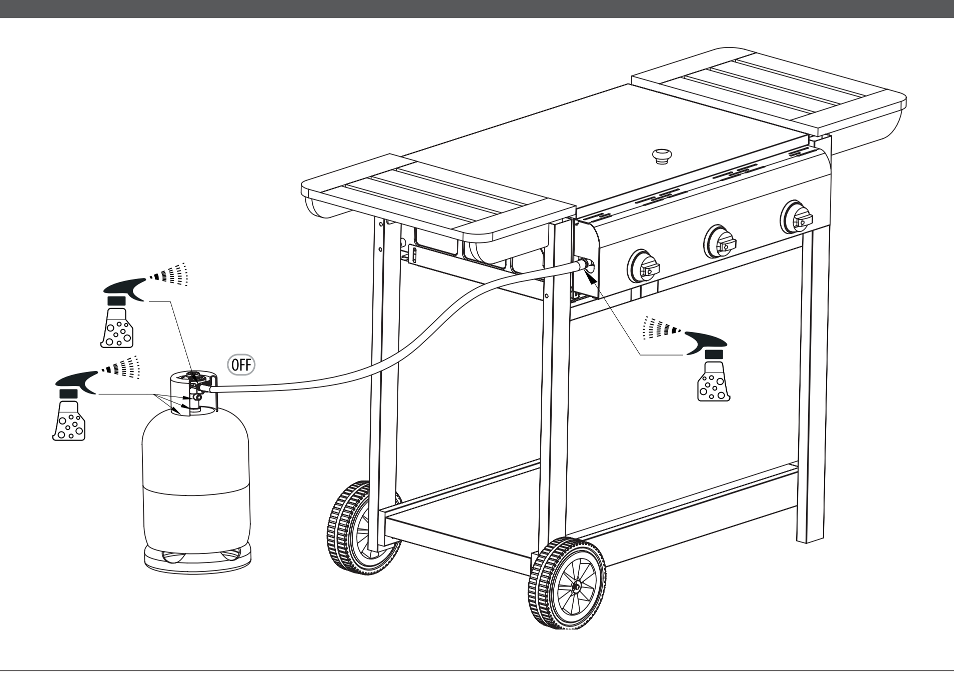

9


13


13 X 1


10





Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée. Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz ou de flexible.

Etape 1 - Vérifier que tous les boutons sont en position ARRET.
Etape 2 - Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
Etape 3 - Vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la bouteille de gaz valve, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %). N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites.
Etape 4 - La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite
Coupez l'alimentation en gaz
Resserrez tous les joints
Recommencez le test
Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance.

Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.



VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN AVANT DE MONTER ET D'UTILISER LE BARBECUE

- **Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.**
- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : S'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Les bouteilles de Gaz ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
- Les bouteilles de Gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale.Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé. Attendre qu'il ait complètement refroidit.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas en cours d'utilisation.
- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- N'utilsez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- Avant d'utiliser votre barbecue faîtes un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faîtes le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.

Ce barbecue peut être alimentée par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette (non incluse) pour changer les bouteilles. Les bouteilles de Butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

- **Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.**
- **Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.**
- **Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme ISO3821 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.**

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 15 kg ou une bouteille de propane de 13 kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN12864. VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Sélection d'un emplacement

- **Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !**
- **Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du barbecue. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.**

Précautions

- **Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.**
- **Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer.**

Raccord d´un tuyau de gaz au barbecue

- **Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.**
- **Serrez-les à la main.**

Fixation du détendeur sur la bouteille de gaz

- **Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position ARRET. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille.**

Avertissements

- **Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'INFORMATIONS IMPORTANTES' de ce manuel.**
- **La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.**

Allumage du barbecue

- **Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.**
- **Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.**
- **Poussez le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance à la rotation.Attendez 4 secondes, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (le brûleur doit normalement s'allumer). Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.**
- **Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.**
- **Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz.Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.**
- **Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.**
- **Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.**

Instructions pour un allumage manuel

- **Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capôt fermé.**
- **Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.**
- **Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite, en dessous du panneau de contrôle, et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.**
- **Poussez et tournez le bouton à l'extrême droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.**
- **Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.**
- **Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.**
- **Si le brûleur d'extrême droite ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.**
- **Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant**

- **3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle ou le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.**
- **Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.**

Cuisson à la grille

- **Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/ pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/ pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.**

Cuisson sur la plaque

- **Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les oeufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.**

Contrôle des embrasements *Très Important*

- **Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit les aliments et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler ces embrasements il est ABSOLUMENT ESSENTIEL d'enlever les excès de gras sur les aliments avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson. Il faut également mettre les brûleurs sur MINI pour la cuisson.**
- **Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.**
- **En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.**

Feux de graisses

- **Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les debris de cuisson après chaque utilisation.**
- **Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faîtes cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez,…). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.**

En cas de feu de graisse/Avertissements:

- **Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.**
- **Fermez la bouteille de gaz.**
- **Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.**
- **Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.**
- **NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.**
- **NE PAS ENLEVER LE TIROIR A GRAISSES.**
- **Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'agraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.**

Fin de la séance de cuisson

- **Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale etlaissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.**
- **Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.**

Mise à l'arrêt du barbecue

- **Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.**
- **Attendez que le barbecue soit suffisament froid avant de fermer le capot ou le couvercle.**

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

- **N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.**
- **Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.**

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur.

Surfaces de cuisson

- **Quand le barbecue a refroidit, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.**
- **NOUS RAPPELONS QU'IL FAUT ABSOLUMENT EVITER D'UTILISER DES GLACONS QUI RISQUENT DE PROVOQUER UN CHOC THERMIQUE ET DE FISSURER L'EMAIL DE LA PLAQUE.**
- **SI DE LA ROUILLE APPARAIT SUR LA SURFACE DE CUISSON, EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, IL FAUT LA CHANGER..**

Entretien des brûleurs

- **Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.**

- **Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:**
  - **En sortant votre barbecue de son rangement.**
  - **Si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.**
  - **Si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.**
  - **Si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.**
- **Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.**
- **Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.**
- **Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.**

Diffuseur de chaleur

- **Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N´utilisez pas ni de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.**

Tiroir à graisses

- **Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.**
- **Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin, le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.**

Corps du barbecue

- **Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Pour facilité le nettoyage, vous pouvez ajouter une feuille de papier aluminium qui sera changée à chaque utilisation. Attention à ne pas boucher les trous d'écoulement des graisses. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.**

Capot du barbecue

- **Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente. Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la formation de rouille.**

Chariot

- **Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.**
- **Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation. De temps en temps, vous pouvez également asperger la surface avec un nettoyant pour inox, frotter ensuite avec un chiffon doux et enfin tout astiquer. Vous obtiendrez ainsi une fine couche de protection pour vos surfaces en inox.**
- **Le bois utilisé pour fabriquer votre barbecue prend une patine naturelle et son apparence change. Il est normal que de petites fissures apparaissent sur la surface du bois. N'exposez pas le produit au soleil ou à la pluie. Le bois doit être régulièrement inspecté et toutes ses surfaces endommagées ou usées doivent être poncées et réenduites rapidement avec une peinture ou un vernis pour meuble de jardin en respectant les instructions du fabricant.**

Fixations

- **Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.**

Rangement

- **Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.**
- **Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.**
- **Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille. N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.**
- **Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.**

PROBLÈME/SOLUTION

Brûleurs

Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage

- La bouteille de gaz est vide → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode → Reconnectez le câble
- L'électrode ou le câble est endommagé → Changez l'électrode et le câble
- L'allumeur intégré est défectueux → Changez-le
- Écartement incorrect de l'électrode → L'électrode doit être en conformité avec le brûleur avec un écart de 3 à 4 mm entre l'extrémité de l'électrode et le hublot sur le brûleur. Réaligner l'électrode comme l'exige.

Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz

- La bouteille de gaz est vide → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz

Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur,sifflement ou ronronnement perceptible)

- La bouteille de gaz est trop petite → Utiliser une bouteille plus grande
- Colmatage des brûleurs → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Vent → Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

- Système d'allumage intégré coincé → Remplacer le robinet de gaz
- Robinet de gaz coincé → Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur

- Ce produit est garanti, pour l’acheteur d’origine, contre les défauts d’origine sur les matériaux et la malfaçon.
- La grille émaillée est garantie contre la perforation de la rouille pour une durée de 3 ans à partir de la date d’achat.
- Les brûleurs en inox sont garantis contre la perforation de la rouille pour une durée de 2 ans à partir de la date d’achat.
- Les diffuseurs de chaleur sont garantis contre la perforation de la rouille pour une durée de 1 an à partir de la date d’achat.
- Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation.
- Votre magasin assurera gratuitement, pendant cette période, le remplacement des pièces défectueuses si les conditions suivantes ont été respectées :
- Le produit n’a pas été utilisé à titre commercial, professionnel ou pour de la location.
- Le produit n’a pas été sujet à une mauvaise utilisation ou négligence, incluant des feux de graisse ou des excès de flamme ou l’utilisation d’un détendeur gaz défectueux ou incorrect.
- Le produit n'a pas subi des dommages du fait d’objets étrangers, de substances ou d'accidents.
- Les instructions de soins et d'entretien indiquées dans votre manuel d'instructions ont été suivies.
- La garantie est offerte comme un extra et s'ajoute aux droits légaux du consommateur.
- Si vous avez des questions concernant le montage ou l’utilisation de votre appareil vous pouvez contacter le Service Après-vente dans votre magasin.

Service Après-vente
TPA France
16 rue du Peintre Lebrun
78000 Versailles
e-mail: savfrance@tpagas.com
Tel: +33 1 39 49 53 96



0359CL1113

	Chaleur	Brûleurs	Taille injecteur	Gaz/Pression
BARBECUE AU GAZ 3 BRÛLEURS WOMBAT	12.96 kW	3	1.02mm 1.02mm	Butane: 28-30mbar Propane: 37mbar LPG mixtures: 30mbar
EC-F4300				

Consommation Gaz:
BARBECUE AU GAZ 3 BRÛLEURS WOMBAT: Butane 943g/hr, Propane 926g/hr

Pays d'utilisation:

I3+ (28-30/37) BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I3B/P(30) BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT

Veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance.

Numéro de série. _______________

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de parties détachées ou d'accessoires